



Catoi

Rosso

IGT Palizzi



Les Catoi sont les traditionnelles caves semi enterrées du Bourg de Palizzi, où les agriculteurs conservaient les tonneaux de vin rouge ainsi que les outils de travail. Le vin Catoi conserve le savoir-faire de générations d'agriculteurs qui depuis toujours sur les collines de Palizzi ont cultivé et produit certains des vins les plus renommés de la viticulture calabraise.

Variété

Nerello Mascalese 30%, Calabrese 50% et Alicante 20%

Zone de production

Calabre méridionale, territoire de Palizzi, localité Spropoli dans l'ouest de Capo Spartivento.

Terre

Altitude 200/300 mètres au-dessus du niveau de la mer, orographie vallonnée, sols sableux argileux.

Vignoble

En terrasse avec exposition au sud. Taillé en cordon Royat. Densité 5000 pieds par hectare. Rendement de 40 quintaux par hectare.

Vendanges

La récolte à la main est effectuée mi-septembre.

Vinification

Le raisin, après être égrappé, et pressé est placé en macération pendant sept jours à une température contrôlée avec plusieurs opérations de remontage et délestage afin de compléter le processus d'extraction de toutes les substances aromatiques et colorantes. Ensuite, après une légère presse, la fermentation alcoolique se poursuit dans des cuves en acier inox thermo-conditionnées. A la fin de la fermentation le vin est transvasé pour qu'il complète la fermentation malolactique et la maturation dans des cuves en acier inox. La vinification se termine par l'affinage en bouteille pendant au moins trois mois.

Le vin

Il se présente avec une couleur rouge intense. L'arôme fruité rappelle les fruits rouges mûres. Le goût est harmonieux et persistant.

Accompagnements

Excellent avec des plats savoureux, viandes au four et fromages affinés.

Température de dégustation idéale

Entre 18° et 20° C

Titre alcoométrique volumique

13,5%

Contenance de la bouteille

75 cl